

COFFEE SEMINAR コーヒーセミナー

コーヒーのフレーバーを一緒に楽しみましょう。

★NEW SEMINAR

■ラテアートセミナー

開催時間 10:00～12:00

日程 1月23日(土)・2月27日(土)

場所 田代珈琲株式会社2階ラボ 持ち物 筆記用具、エプロン 参加費 ¥3,800(税別) 定員 4名 ※完全予約制

本格的なエスプレッソマシンを使用し、ラテアートの抽出体験ができるセミナーです。田代珈琲のバリスタが美味しいカプチーノの作り方、そしてミルクで描くラテアートをレクチャー致します。ハートやリーフに貴方もチャレンジ！



■ワークショップ Tashiroカッピング

開催時間 14:00～15:00

日程 1月16日(土)・2月13日(土)

場所 田代珈琲株式会社店舗 持ち物 筆記用具、エプロン 参加費 ¥1,500(税別) 定員 6名 ※完全予約制

カッピングとは、ワインでいうテイスティング。専用のスプーンを使い、コーヒーの液体を口の中に霧状に噴霧し、コーヒーのフレーバーを感じます。世界の5種のシングルオリジンをご用意致します。フレーバーを探しましょう。

■コーヒー抽出セミナー

開催時間 14:00～15:30

日程 1月9日(土)・2月6日(土)

場所 田代珈琲株式会社店舗 持ち物 筆記用具、エプロン 参加費 ¥2,000(税別) 定員 5名 ※完全予約制

一般のお客様に向けたコーヒー抽出セミナーです。ハンドドリップとフレンチプレスを使い、抽出方法による味の違いなどを体験していただきます。スタッフが一から丁寧に抽出方法をレクチャー致します。プロの抽出方法をマスターしませんか？

■エスプレッソ・カプチーノセミナー

開催時間 14:00～16:00

日程 1月23日(土)・2月20日(土)

場所 田代珈琲株式会社2階ラボ 持ち物 筆記用具、エプロン 参加費 ¥3,500(税別) 定員 4名 ※完全予約制

本格的なエスプレッソマシンを使用し、エスプレッソやカプチーノの抽出体験ができるセミナーです。田代珈琲のバリスタが美味しいエスプレッソの抽出方法をレクチャー致します。憧れの職業「バリスタ」に貴方もチャレンジ！

田代珈琲株式会社

577-0809 大阪府東大阪市永和1-25-11

tel:06-6723-3701 fax:06-6724-8298

フリーダイヤル:0120-722-337

直営ショップ営業時間

平日 9:00-19:00/土祝 10:00-18:00/日 定休日

提携パーキング有

※店舗で2000円以上お買い上げで駐車券1枚発行

■ オフィシャルサイト
www.tashirocoffee.co.jp

■ オフィシャルストア
www.tashirocoffee.com

■ 楽天市場ストア
www.rakuten.co.jp/coffeeeyasan

■ Facebook
www.facebook.com/supecialtycoffee



お問い合わせ

TEL : 06-6723-3702

TASHIRO

MEETS THE COFFEE

Vol.096



The Harvest

Tashiro Coffee's Monthly News



1

2016
January

明けましておめでとうございます。旧年中は大変お世話になりました。今年も皆さまに美味しいコーヒーをお届けできるよう、社員一丸となり精進してまいります。本年も何卒よろしくお願い致します。

珈琲見聞録 第101回

2015年は何と言っても1月にカップ・オブ・エクセレンス ブラジル ナチュラル（完熟豆をそのまま乾燥させるプロセス）へ審査員として参加することでスタートし、12月に再び審査員として参加させて頂いたことです。

常々、コーヒーはブラジルのナチュラルコーヒーを軸に考えていきたいという気持ちを持っています。

コーヒーは収穫したコーヒーチェリーを自然の光をそのまま浴びて乾燥させることによって起こる酵素反応から独特の甘さが生まれます。これがコーヒーの美味しさを象徴しますが、そこには完熟収穫、収穫後の選別、収穫後のプロセス管理などの複合的な条件が揃うということが最低条件となっています。



ブラジルは基本的に収穫期には乾季となり乾燥には適しています。広大な土地一面にチェリーを乾燥させることができるのがブラジルです。

しかしながら標高が中米に比べると低く、相当量の収穫から価格が安い、欧米人が好む酸の質とは異なるなど、ブラジルコーヒーは理解されにくい場面もあります。

ナチュラルコーヒーは当初、カップ・オブ・エクセレンスが開催されていませんでした。開催されたのはバルブドナチュラル（果肉を落とし、乾燥するプロセス）というコーヒーに限ってでした。

これは開催される時期から仕方がない面もあったのですが、カップ・オブ・エクセレンスというアメリカ人の主催からナチュラルコーヒーは評価されていませんでした。

ブラジル人にとってナチュラルプロセスは魂です。

その大会が1999年に始まったカップ・オブ・エクセレンスから12年かけて開催されたのが2012年です。生産者はナチュラルコーヒーの可能性を追求し、開催価値を証明し続けたのです。

今年のナチュラルコーヒーは90点を超えるものが続出し、今まで体験したことのないコーヒーに巡り合うことができました。

止まることないコーヒーの可能性。

2016年も全ての可能性を追求していきます。

本年もどうぞ宜しくお願い致します。

(代表取締役 田代 和弘)



TASHIRO

MEETS THE COFFEE

■謹賀新年

皆さま、明けましておめでとうございます。昨年は大変お世話になりました。

本年もどうぞよろしくお願い致します。

今月号は全社員から皆さまへ新年のご挨拶をさせていただきます。

■梶屋 有美

いつも田代珈琲をご愛顧いただき、心から感謝を申し上げます。

3年前の冬に私達は本社1階の実店舗にエスプレッソマシンを設置し、小さなカフェスペースを設けました。そこではエスプレッソやカプチーノを楽しんでいただき、セミナー、イベント開催を通じてご家庭で再現できる「コーヒーのあるくつろぎのシーン」を提案させていただいて参りました。

そして2016年2月1日、新たに人々の出発や到着の場である「STATION」が大阪市城東区に誕生します。

「STATION」ではバリスタが提案するスイーツや、イベントなど新しい「シーン」を多数ご提案します。

たくさんの出会いの場「STATION」でお会いできるのをスタッフ一同楽しみにしております。

「TASHIRO COFFEE STATION 2」

〒536-0023 大阪市城東区東中浜9-3-36に2月1日グランドオープンいたします。

■良本 忠烈

新年明けましておめでとうございます。

旧年中は本当に様々な方とのご縁や学びをたくさんいただいた素晴らしい1年を過ごすことが出来ました。中でも特に中米へに訪問し、実際に生産現場を見ることが出来たことが何よりも感激した瞬間でありました。

私たちの使命がどういったものなのか。更に踏み込んで深く心に刻まれるといった思いにさせて頂きました。より高い次元での品質向上を持って本年は更に良い年でありますように心よりご祈念申し上げます。

本年の私個人的な目標と致しまして、「語学」の習得に邁進してまいりたいと思っています。コミュニケーションの幅をより一層高め、今後の将来に役立ててお客様へのサポートが出来ればと思っています。近い将来皆さまを産地へ御案内できる日がそんなに遠くないかもしれません。。。と先は長そうですが。。

2016年も引き続きどうぞよろしくお願い申し上げます。Coffeeにまつわることについて、ご不明な点や疑問等ございましたら、細かな事でも、なんでもお気軽にいつでも御相談頂きたく存じます。田代珈琲は皆さまのお役に立てることを本当に光栄に思っておりますので、これからも末長くお付き合いの程どうぞよろしくお願い申し上げます。

■関 智也

1年の経過を早く感じるようになったのはいつからでしょうか。

2014年はコーヒーの価値が大きく見直され、認知が広がった1年だったように感じております。

メディアでは、スペシャルティコーヒーのお店やバリスタの紹介などよく目に致しました。

弊社はと申しますと、産地の生産者の方々との関係が年々深まっているように感じております。またコーヒーの鮮度に対するプロジェクトでありますRoasted Onが始まったり、ホームページをリニューアルしたり、実店舗も新しくオープン致しました。

何もしなくても1年、思いつく限り目一杯いろんな事に挑戦しても1年。

本当に1日を大切にしたいと思います。お客様の1杯のコーヒーが素晴らしい1杯に感じて

頂ける為に2015年も没頭していききたいと思います。

いつも弊社のコーヒーを召し上げて頂きましてありがとうございます。

■岩田 倫子

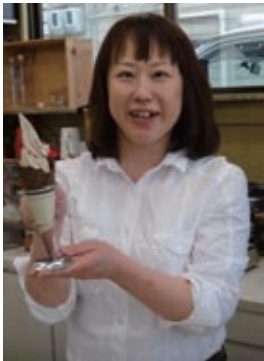
昨年も、言葉では言い表せない程たくさんの方にお世話になり、感謝申し上げます。

1年を振り返り、自分の中の大きな出来事と言いますと、国際品評会の審査会にブラジルへ

行かせて頂いた事です。コーヒーの世界の大きな扉をくぐった気持ちになりました。

コーヒーの品質向上は、生産者の【美味しいコーヒーを作りたい】という情熱がカギとなります。私はこの審査会でその生産者の思いを目の当たりにしました。この経験は私の中でとても大きく、自分をもっと出来ることを探し、消費者であるお客様へ届けたいという思いが更に強くなりました。また、大切な役割をさせて頂いている事に、感謝の気持ちでいっぱいです。

今年は更に自分が出来る事を見つけ、それを磨き、たくさんの方へお渡し、お届け出来るよう努めてまいりたいと思います。本年も田代珈琲を何卒よろしくお願い申し上げます。



■天見 奈央

明けましておめでとうございます。新しい年を迎え、皆さまいかがお過ごしでしょうか？

お正月は美味しい食べ物で心も体もばんばんになり、毎年正月明けにいつもイジられる天見です。

2016年の私抱負は「一步一步着実に」です。

2015年は、私は初めて日本一の富士山に登りました。

「一度は登っておきたい！新しい自分を見つけない！」といった安易な考えで加藤社員を誘い、富士山に挑みました。「頂上までなんとか行けるだろう」と、安易な考えの自分もありましたが、その「なんとか」が辛く厳しく重く、自分に負けそうになる時もありました。

しかし、頂上に着いた瞬間、その一步一步の踏み上がりが大事だった事に気付かされました。

頂上までの歩き方、呼吸の仕方、休憩の仕方の積み重ねで頂上まで達成出来たこと。

仕事やプライベートにおいても小さい事から逃げずに2016年も頑張っていきますので、

何卒よろしくお願い申し上げます！

■伊中 梓

2015年を振り返って 私にとって2015は新しいことに挑戦する年でした。

ブリューワーズの大会に出場したり、オフィシャルサイトの店長をさせていただいたり、

お客様のところへ訪問させて頂いたり、コーヒー検定1級に挑戦したり。

プライベートでは「ボルダリング」も挑戦しました！

わからないこと、経験のないことは不安で緊張して、でも終わってしまうとあっという間に過ぎてしまうことばかりです。

今年は、去年のこの過ぎてしまっていた瞬間を大切に、経験値として貯めていき、今後の自分の成長に繋げていきたいと思っています！

■加藤 晃子

伊中と田代珈琲に入社して4年目。産地の買い付けに行かせて頂いて3年目。営業部に入って3年目。ダイレクトトレードの取り組みを初めて2年目。後輩ができて2年目の年でした。昨年カップングをして味で選び、買い付けを決定した農園の生産者に初めて対面したホンジュラス出張は印象的でした。「Tashiro！コーヒーを買ってくれてありがとう！」皆さん心からのおもてなしで歓迎してくださり、私共の買い付けが設備投資など目に見える形になっている様子を見せて頂き、とても感動しました。それと共に、産地において、品質を間違いなく見極め、生産者に正確にフィードバックできるだけの技術が欲しいと実感しています。

スピードアップする先輩、成長する後輩に刺激されながらも、着実に私の一步をもう一度

「踏み出す」1年にしたいと思います。

■阿部 晋也

皆さま、明けましておめでとうございます。

昨年は悔しい思い出が特に印象に残っています。まずは、初出場したJBC（ジャパン・バリスタ・チャンピオンシップ）です。練習でできていたことが発揮できず、納得いく演技ができずに悔しい思いをしました。そして、JCTC（ジャパン・カップテイスターズ・チャンピオンシップ）です。カップングは毎日練習もしており、少しの自信を持っておりました。しかし、その自信が過信だったのかもしれません。間違えてはいけないうところを落としてしまったのです。詰めの甘さを実感した大会でもありました。今年は競技会で結果を出すことが私の目標です！みなさまに良い報告ができるよう、毎日の積み重ねを大切にしていきたいと思います。本年もよろしくお願い致します。

■椿本 有里

皆さま、あけましておめでとうございます。まもなく入社2年目を迎えます、新入社員の椿本です。2015年を漢文字一文字で表すならば「新」、新しい生活環境・新しい挑戦・新しい自分にたくさん出会った、目まぐるしくも非常に変化の多い1年だったと思います。そんな中でも最も印象に残っているのは田代珈琲に入社する前日、引っ越しを終え、両親と一緒に会社へ挨拶に行った日のことです。社長と私の両親が話している最中はどこか気恥ずかしく、まるで参観日のような居心地の悪さを感じたのですが、いざ両親が帰ってしまっって部屋に1人取り残されると、心細さから涙が止まらなかったのを思い出します。もうすぐ社会人2年目になり、後輩もできます。ますます精進し、お客様と信頼関係を築いていける1年にしたいと思います！今年もどうぞよろしくお願い致します！

